


LAMPIRAN

Lampiran 1. Borang uji sensoris tahap define

BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DEFINE

Nama : Deni Eka Murniah Tanda tangan: 
Jenis kelamin : L (P)
Tanggal :
Sampel :

Di hadapan Saudara disajikan 3 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji mutu hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 5 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk WAJIB diisi.

Parameter sensoris	Sampel		
	Riyas Irmadana I	Tim Dapur Koki II	Wayne Gisslen III
Bentuk	2	3	5
Ukuran	2	3	5
Warna	3	2	5
Aroma	3	2	5
Rasa	3	1	5
Tekstur	2	4	5
Sifat keseluruhan (overall)	2	2	5

Keterangan skala:


Skala	Parameter sensoris						
	Bentuk	Ukuran/Porsi	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Sifat keseluruhan
1	Sangat tidak sesuai	Sangat tidak sesuai	Sangat tidak sesuai	Sangat lemah	Sangat lemah	Sangat lunak	Sangat tidak baik
2	Tidak sesuai	Tidak sesuai	Tidak sesuai	Lemah	Lemah	Lunak	Tidak baik
3	Agak sesuai	Agak sesuai	Agak sesuai	Agak lemah	Agak lemah	Agak lunak	Agak baik
4	Sesuai	Sesuai	Sesuai	Kuat	Kuat	Keras	Baik
5	Sangat sesuai	Sangat sesuai	Sangat sesuai	Sangat kuat	Sangat kuat	Sangat keras	Sangat baik

Komentar / saran / kritik:

Resep acuan yang dapat dipakai & tahap selanjutnya: Resep II
.....
.....
.....
.....

Lampiran 2. Borang uji sensoris tahap design

BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019 TAHAP DESIGN

Nama : Dexi Eka Murniak Tanda tangan: 
 Jenis kelamin : L (P)
 Tanggal : 08 - Maret 2019
 Sampel : Sus Shorgum jagung vla

Di hadapan Saudara disajikan 1 sampel produk acuan dan 3 sampel produk pengembangan, Saudara diminta untuk menguji mutu hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 5 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk **WAJIB** diisi.

Parameter sensoris	Produk acuan	Produk pengembangan		
		25 %	30 %	40 %
Bentuk	5	5	5	5
Ukuran	5	5	5	5
Warna	5	5	5	5
Aroma	5	5	4	5
Rasa	5	5	4	3
Tekstur	5	5	4	3
Sifat keseluruhan (overall)	5	5	4	3

Keterangan skala:


Skala	Parameter sensoris						
	Bentuk	Ukuran/Porsi	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Sifat keseluruhan
1	Sangat tidak sesuai	Sangat tidak sesuai	Sangat tidak sesuai	Sangat lemah	Sangat lemah	Sangat lunak	Sangat tidak baik
2	Tidak sesuai	Tidak sesuai	Tidak sesuai	Lemah	Lemah	Lunak	Tidak baik
3	Agak sesuai	Agak sesuai	Agak sesuai	Agak lemah	Agak lemah	Agak lunak	Agak baik
4	Sesuai	Sesuai	Sesuai	Kuat	Kuat	Keras	Baik
5	Sangat sesuai	Sangat sesuai	Sangat sesuai	Sangat kuat	Sangat kuat	Sangat keras	Sangat baik

Komentar / saran / kritik:

- Rekomendasi : 25 %

- Perbaikan : 10 %

BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DESIGN

Nama : Despina Marry Ringreka Tanda tangan: 
 Jenis kelamin : ±/P
 Tanggal : 8 Maret 2019
 Sampel : Sus ~~Fla~~ Sorghum fla Jaung


Di hadapan Saudara disajikan 1 sampel produk acuan dan 3 sampel produk pengembangan, Saudara diminta untuk menguji mutu hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 5 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk **WAJIB** diisi.

Parameter sensoris	Produk acuan	Produk pengembangan		
		25 /	30 /	40 /
Bentuk	5	5	5	5
Ukuran	5	5	5	5
Warna	5	5	5	5
Aroma	4	4	4	3
Rasa	4	4	4	3
Tekstur	4	4	4	3
Sifat keseluruhan (overall)	5	5	4	3

Keterangan skala:

Skala	Parameter sensoris						
	Bentuk	Ukuran/Porsi	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Sifat keseluruhan
1	Sangat tidak sesuai	Sangat tidak sesuai	Sangat tidak sesuai	Sangat lemah	Sangat lemah	Sangat lunak	Sangat tidak baik
2	Tidak sesuai	Tidak sesuai	Tidak sesuai	Lemah	Lemah	Lunak	Tidak baik
3	Agak sesuai	Agak sesuai	Agak sesuai	Agak lemah	Agak lemah	Agak lunak	Agak baik
4	Sesuai	Sesuai	Sesuai	Kuat	Kuat	Keras	Baik
5	Sangat sesuai	Sangat sesuai	Sangat sesuai	Sangat kuat	Sangat kuat	Sangat keras	Sangat baik

Komentar / saran / kritik:



BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DESIGN

Nama : Jauheni Prawito San Tanda tangan: JDS
 Jenis kelamin : L/P
 Tanggal : 08 Maret 2019
 Sampel : Cook paste sorghum

Di hadapan Saudara disajikan 1 sampel produk acuan dan 3 sampel produk pengembangan, Saudara diminta untuk menguji mutu hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 5 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk **WAJIB** diisi.

Parameter sensoris	Produk acuan	Produk pengembangan		
		25%	30%	40%
Bentuk	5	5	4	3
Ukuran	5	5	4	3
Warna	4	4	4	4
Aroma	4	4	3	3
Rasa	4	4	3	4
Tekstur	4.3	4.3	4	4
Sifat keseluruhan (overall)	4	4	3	3

Keterangan skala:


Skala	Parameter sensoris						
	Bentuk	Ukuran/Porsi	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Sifat keseluruhan
1	Sangat tidak sesuai	Sangat tidak sesuai	Sangat tidak sesuai	Sangat lemah	Sangat lemah	Sangat lunak	Sangat tidak baik
2	Tidak sesuai	Tidak sesuai	Tidak sesuai	Lemah	Lemah	Lunak	Tidak baik
3	Agak sesuai	Agak sesuai	Agak sesuai	Agak lemah	Agak lemah	Agak lunak	Agak baik
4	Sesuai	Sesuai	Sesuai	Kuat	Kuat	Keras	Baik
5	Sangat sesuai	Sangat sesuai	Sangat sesuai	Sangat kuat	Sangat kuat	Sangat keras	Sangat baik

Komentar / saran / kritik:

Catuk tekstur Cook paste sedikit keras dan agak alot
Warna topping terlalu cerah, rasanya enak dan manis

Lampiran 3. Borang uji sensoris tahap develop (validasi 1)

BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DEVELOP (VALIDASI I/ II)

Nama validator: Subiyah Purnama Tanda tangan: 
Jenis kelamin : L / P Tanggal: 14 Maret 2019
Sampel : NIM mhs: 16512134047

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk **WAJIB** diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
	Produk acuan	Produk pengembangan
Bentuk		4
Ukuran		4
Warna		4
Aroma		3
Rasa		3
Tekstur		3
Sifat keseluruhan (overall)		3
Penyajian		3
Kemasan		4

Keterangan skala:

- 1 = sangat tidak suka
- 2 = tidak suka
- 3 = suka
- 4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik:

Gaush → Krg menarik / Cari yg Simple
Vla → terlalu Cair / Krg Kental

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi²

**BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DEVELOP (VALIDASI I) II)**

Nama validator: Badra Tanda tangan: [Signature]
 Jenis kelamin : L / P Tanggal: 14 Maret 2019
 Sampel : NIM mhs: 16512134047

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk **WAJIB** diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
	Produk acuan	Produk pengembangan
Bentuk		3
Ukuran		4
Warna		4
Aroma		4
Rasa		4
Tekstur		4
Sifat keseluruhan (<i>overall</i>)		3 → V1a -
Penyajian		3
Kemasan		4

Keterangan skala:

- 1 = sangat tidak suka
- 2 = tidak suka
- 3 = suka
- 4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik:

- V1a kurang kental masih seperti sauce
 - Hiasan tanpa mint

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DEVELOP (VALIDASI I/II)

Nama validator: Tanda tangan: 
 Jenis kelamin : L / P Tanggal: 14 Maret 2019
 Sampel : NIM mhs: 165.013.9047

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk WAJIB diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
	Produk acuan	Produk pengembangan
Bentuk		Bulat
Ukuran		Besar
Warna		Biru
Aroma		Bau
Rasa		Bau
Tekstur		Agak keras
Sifat keseluruhan (overall)		Cukup Baik
Penyajian		Kurang menarik
Kemasan		baik

Keterangan skala:

- 1 = sangat tidak suka
- 2 = tidak suka
- 3 = suka
- 4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik:

- 1- Garnish sebaiknya tidak menyebar
- 2- Isi vla agak kental supaya pas digigit tdk muncrat
- 3- Bisa divarasi isi asin dan asam (mayo).

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi



Lampiran 4. Borang uji sensoris tahap develop (validasi 2)

BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DEVELOP (VALIDASI I / II)

Nama validator: Eti Hanidah Tanda tangan: [Signature]
Jenis kelamin : L / P Tanggal:
Sampel : NIM mhs:

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk **WAJIB** diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
	Produk acuan	Produk pengembangan
Bentuk	4	4
Ukuran	4	4
Warna	4	4
Aroma	4	4
Rasa	4	4
Tekstur	4	4
Sifat keseluruhan (overall)	"sangat enak" & "gurih" - (3)	
Penyajian	4	4
Kemasan	4	4

Keterangan skala:

- 1 = sangat tidak suka
- 2 = tidak suka
- 3 = suka
- 4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik:

Amel, gurih & manis.
.....
.....
.....
.....

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

Diterima

BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DEVELOP (VALIDASI I / II)

Nama validator: Dewi Eka Murniati Tanda tangan: 
Jenis kelamin : L (P) Tanggal:
Sampel : NIM mhs: 1651234047

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk WAJIB diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
	Produk acuan	Produk pengembangan
Bentuk	4	4
Ukuran	4	4
Warna	4	4
Aroma	4	4
Rasa	4	4
Tekstur	4	4
Sifat keseluruhan (<i>overall</i>)	4	4
Penyajian	4	4
Kemasan	4	4

Keterangan skala:

- 1 = sangat tidak suka
- 2 = tidak suka
- 3 = suka
- 4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik:

- Label
- Perhitungan harga
- Plating diganti

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / ~~ditolak~~

Lampiran 5. Borang uji sensoris skala terbatas

29

BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019

TAHAP DISSEMINATE SKALA TERBATAS

Nama : RIUANA JAMALUATI Tanda tangan: [Signature]

Jenis kelamin : W P Tanggal: 25 Maret

Sampel : choux paste

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk WAJIB diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
	744	745
Warna	u	u
Aroma	u	u
Rasa	u	u
Tekstur	u	u
Sifat keseluruhan (overall)	u	u

Keterangan skala:

- 1 = sangat tidak suka
- 2 = tidak suka
- 3 = suka
- 4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik

kok sama ya

BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019

TAHAP DISSEMINATE SKALA TERBATAS

Nama : Dirig Ayu G. dhan Tanda tangan: [Signature]

Jenis kelamin : L / P Tanggal: 28-03-2019

Sampel : choux paste

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk WAJIB diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
	744	745
Warna	u	u
Aroma	u	u
Rasa	u	u
Tekstur	u	u
Sifat keseluruhan (overall)	u	u

Keterangan skala:

- 1 = sangat tidak suka
- 2 = tidak suka
- 3 = suka
- 4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik

rasa hampir sama

BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DISSEMINATE SKALA TERBATAS

Nama : Alvin Tanda tangan: [Signature]
Jenis kelamin : M / P Tanggal: 25 Maret 2019
Sampel : choux paste

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk WAJIB diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
	744	745
Warna	4	3
Aroma	4	3
Rasa	4	4
Tekstur	3	4
Sifat keseluruhan (overall)	4	4

Keterangan skala:
1 = sangat tidak suka
2 = tidak suka
3 = suka
4 = sangat suka
Komentar / saran / kritik:

bagus

BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019

TAHAP DISSEMINATE SKALA TERBATAS

Nama : Amad Hidayat Al Tanda tangan: [Signature]
Jenis kelamin : P / P Tanggal: 25
Sampel : choux paste

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk WAJIB diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
	744	745
Warna	4	4
Aroma	4	3
Rasa	4	4
Tekstur	4	4
Sifat keseluruhan (overall)	4	4

Keterangan skala:
1 = sangat tidak suka
2 = tidak suka
3 = suka
4 = sangat suka
Komentar / saran / kritik:

bagusnya kecil banget

Lampiran 6. Borang uji sensoris skala luas

B047				
Gumchopa (Shorgum Choux Paste Vla Jagung)				
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :				
Nilai 1	: sangat tidak disukai			
Nilai 2	: tidak disukai			
Nilai 3	: disukai			
Nilai 4	: sangat disukai			
45				
Karakteristik	Penilaian			Komentar
Warna	1	2	3	4
Aroma	1	2	3	4
Tekstur	1	2	3	4
Rasa	1	2	3	4
Keseluruhan	1	2	3	4

B047				
Gumchopa (Shorgum Choux Paste Vla Jagung)				
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :				
Nilai 1	: sangat tidak disukai			
Nilai 2	: tidak disukai			
Nilai 3	: disukai			
Nilai 4	: sangat disukai			
69				
Karakteristik	Penilaian			Komentar
Warna	1	2	3	4
Aroma	1	2	3	4
Tekstur	1	2	3	4
Rasa	1	2	3	4
Keseluruhan	1	2	3	4

B047				
Gumchopa (Shorgum Choux Paste Vla Jagung)				
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :				
Nilai 1	: sangat tidak disukai			
Nilai 2	: tidak disukai			
Nilai 3	: disukai			
Nilai 4	: sangat disukai			
62				
Karakteristik	Penilaian			Komentar
Warna	1	2	3	4
Aroma	1	2	3	4
Tekstur	1	2	3	4
Rasa	1	2	3	4
Keseluruhan	1	2	3	4

B047				
Gumchopa (Shorgum Choux Paste Vla Jagung)				
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :				
Nilai 1	: sangat tidak disukai			
Nilai 2	: tidak disukai			
Nilai 3	: disukai			
Nilai 4	: sangat disukai			
68				
Karakteristik	Penilaian			Komentar
Warna	1	2	3	4
Aroma	1	2	3	4
Tekstur	1	2	3	4
Rasa	1	2	3	4
Keseluruhan	1	2	3	4

B047				
Gumchopa (Shorgum Choux Paste Vla Jagung)				
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :				
Nilai 1	: sangat tidak disukai			
Nilai 2	: tidak disukai			
Nilai 3	: disukai			
Nilai 4	: sangat disukai			
44				
Karakteristik	Penilaian			Komentar
Warna	1	2	3	4
Aroma	1	2	3	4
Tekstur	1	2	3	4
Rasa	1	2	3	4
Keseluruhan	1	2	3	4

B047				
Gumchopa (Shorgum Choux Paste Vla Jagung)				
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :				
Nilai 1	: sangat tidak disukai			
Nilai 2	: tidak disukai			
Nilai 3	: disukai			
Nilai 4	: sangat disukai			
79				
Karakteristik	Penilaian			Komentar
Warna	1	2	3	4
Aroma	1	2	3	4
Tekstur	1	2	3	4
Rasa	1	2	3	4
Keseluruhan	1	2	3	4

B047					
Gumchopa (Shorgum Choux Paste Vla Jagung)					
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara : 71					
Nilai 1	: sangat tidak disukai				
Nilai 2	: tidak disukai				
Nilai 3	: disukai				
Nilai 4	: sangat disukai				
Karakteristik	Penilaian				Komentar
Warna	1	2	3	4	Joss!
Aroma	1	2	3	4	
Tekstur	1	2	3	4	
Rasa	1	2	3	4	
Keseluruhan	1	2	3	4	

B047					
Gumchopa (Shorgum Choux Paste Vla Jagung)					
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara : 40					
Nilai 1	: sangat tidak disukai				
Nilai 2	: tidak disukai				
Nilai 3	: disukai				
Nilai 4	: sangat disukai				
Karakteristik	Penilaian				Komentar
Warna	1	2	3	4	
Aroma	1	2	3	4	
Tekstur	1	2	3	4	
Rasa	1	2	3	4	
Keseluruhan	1	2	3	4	

Aji B047					
Gumchopa (Shorgum Choux Paste Vla Jagung)					
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara : 33					
Nilai 1	: sangat tidak disukai				
Nilai 2	: tidak disukai				
Nilai 3	: disukai				
Nilai 4	: sangat disukai				
Karakteristik	Penilaian				Komentar
Warna	1	2	3	4	enak banget
Aroma	1	2	3	4	
Tekstur	1	2	3	4	
Rasa	1	2	3	4	
Keseluruhan	1	2	3	4	

B047					
Gumchopa (Shorgum Choux Paste Vla Jagung)					
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara : 34					
Nilai 1	: sangat tidak disukai				
Nilai 2	: tidak disukai				
Nilai 3	: disukai				
Nilai 4	: sangat disukai				
Karakteristik	Penilaian				Komentar
Warna	1	2	3	4	
Aroma	1	2	3	4	
Tekstur	1	2	3	4	
Rasa	1	2	3	4	
Keseluruhan	1	2	3	4	

B047					
Gumchopa (Shorgum Choux Paste Vla Jagung)					
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara : 32					
Nilai 1	: sangat tidak disukai				
Nilai 2	: tidak disukai				
Nilai 3	: disukai				
Nilai 4	: sangat disukai				
Karakteristik	Penilaian				Komentar
Warna	1	2	3	4	menjadi inovasi ragam pangan
Aroma	1	2	3	4	
Tekstur	1	2	3	4	
Rasa	1	2	3	4	
Keseluruhan	1	2	3	4	

B047					
Gumchopa (Shorgum Choux Paste Vla Jagung)					
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara : 64					
Nilai 1	: sangat tidak disukai				
Nilai 2	: tidak disukai				
Nilai 3	: disukai				
Nilai 4	: sangat disukai				
Karakteristik	Penilaian				Komentar
Warna	1	2	3	4	
Aroma	1	2	3	4	
Tekstur	1	2	3	4	
Rasa	1	2	3	4	
Keseluruhan	1	2	3	4	

Lampiran 7. Data penilaian uji panelis semi terlatih produk acuan

Data Penilaian Uji Panelis Semi Terlatih

NO	Produk Acuan				
	Warna	Aroma	Teksture	Rasa	Keseluruhan
1	4	4	4	3	4
2	4	3	4	4	4
3	4	4	4	4	4
4	4	4	4	4	4
5	4	4	4	4	4
6	3	3	2	3	3
7	3	2	3	3	3
8	4	4	4	4	4
9	4	3	4	4	4
10	3	3	3	3	3
11	3	3	3	3	3
12	4	3	4	3	3
13	3	3	3	3	3
14	4	3	3	3	3
15	3	2	3	4	4
16	3	2	2	2	2
17	4	3	3	4	4
18	4	2	4	4	4
19	3	4	4	4	4
20	3	4	3	3	4
21	2	3	3	3	3
22	3	4	4	3	4
23	3	4	3	3	3
24	4	3	3	3	4
25	4	3	4	3	4
26	4	3	4	3	4
27	4	4	3	4	4
28	4	4	4	4	4
29	4	4	4	4	4
30	4	4	4	4	4

Lampiran 8. Data penilaian uji panelis semi terlatih produk pengembangan

Data Penilaian Uji Panelis Semi Terlatih

No	Produk Pengembangan				
	Warna	Aroma	Teksture	Rasa	Keseluruhan
1	4	3	3	3	3
2	3	3	3	4	3
3	3	3	4	4	4
4	4	4	4	4	4
5	4	4	3	4	4
6	3	2	3	2	2
7	3	3	3	3	3
8	3	4	2	3	3
9	3	4	3	3	3
10	3	3	3	3	3
11	3	3	3	3	3
12	4	2	4	3	3
13	3	2	3	4	3
14	3	3	3	3	3
15	4	3	3	3	3
16	3	3	3	3	3
17	3	3	3	4	4
18	3	2	4	3	4
19	4	4	4	4	4
20	3	4	3	3	4
21	3	3	4	4	4
22	3	4	4	4	4
23	4	4	3	4	4
24	4	3	4	4	4
25	4	3	4	3	4
26	4	3	4	3	4
27	3	3	4	4	4
28	4	4	4	4	4
29	4	4	4	4	4
30	4	4	4	4	4

Lampiran 9. Data penilaian uji panelis skala luas

Data Penilaian Kesukaan Skala Luas (Pameran Proyek Akhir)

No	Warna	Aroma	Teksture	Rasa	Keseluruhan
1	4	4	3	3	3
2	4	4	3	3	4
3	4	3	4	3	4
4	4	3	4	3	4
5	4	3	4	3	4
6	3	4	4	3	4
7	4	4	4	3	4
8	4	4	4	3	4
9	4	4	3	4	4
10	4	4	3	4	4
11	4	4	3	4	4
12	3	3	4	4	4
13	4	3	4	4	4
14	4	3	4	4	4
15	4	3	4	4	4
16	4	3	4	4	4
17	3	4	4	4	4
18	3	4	4	4	4
19	3	4	4	4	4
20	4	3	3	3	3
21	4	4	3	3	3
22	3	3	4	3	3
23	3	4	4	3	3
24	3	4	3	4	3
25	4	3	3	3	3
26	4	4	4	4	4
27	4	4	3	3	3
28	3	3	3	3	3
29	3	3	3	3	3
30	4	4	4	4	4
31	4	4	4	4	4
32	4	4	4	4	4
33	4	4	4	4	4
34	4	4	4	4	4
35	4	4	4	4	4
36	4	4	4	4	4
37	4	4	4	4	4

No	Warna	Aroma	Teksture	Rasa	Keseluruhan
38	4	4	4	4	4
39	4	4	4	4	4
40	4	4	4	4	4
41	4	4	4	4	4
42	4	4	4	4	4
43	4	4	4	4	4
44	3	3	3	3	3
45	3	3	3	3	3
46	4	4	4	4	4
47	4	4	4	4	4
48	4	4	4	4	4
49	4	4	4	4	4
50	4	4	4	4	4
51	4	4	4	4	4
52	4	4	4	4	4
53	4	4	4	4	4
54	4	4	4	4	4
55	4	4	4	4	4
56	4	4	4	4	4
57	4	4	4	4	4
58	4	4	4	4	4
59	4	4	4	4	4
60	4	4	4	4	4
61	4	4	4	4	4
62	4	4	4	4	4
63	3	3	4	3	3
64	4	4	4	4	4
65	4	4	4	4	4
66	3	4	3	4	3
67	4	3	4	4	3
68	4	4	4	4	4
69	4	4	4	4	4
70	4	4	4	4	4
71	4	4	4	4	4
72	4	4	4	4	4
73	4	4	4	4	4
74	4	4	4	4	4
75	4	4	4	4	4
76	4	4	4	4	4
77	4	4	4	4	4

No.	Warna	Aroma	Teksture	Rasa	Keseluruhan
78	4	4	4	4	4
79	4	4	4	4	4
80	4	4	4	4	4

Lampiran 10. Hasil uji t-test

Hasil T-Test Aroma

t-Test: Two-Sample Assuming Equal Variances

	<i>Kontrol</i>	<i>Pengembangan</i>
Mean	3.3	3.233333333
Variance	0.493103448	0.46091954
Observations	30	30
Pooled Variance	0.477011494	
Hypothesized Mean Difference	0	
df	58	
t Stat	0.373843599	
P(T<=t) one-tail	0.354941909	
t Critical one-tail	1.671552762	
P(T<=t) two-tail	0.709883819	
t Critical two-tail	2.001717484	

Hasil T-Test Rasa

t-Test: Two-Sample Assuming Equal Variances

	<i>Kontrol</i>	<i>Pengembangan</i>
Mean	3.433333333	3.466666667
Variance	0.32298851	0.326436782
Observations	30	30
Pooled Variance	0.32471264	
Hypothesized Mean Difference	0	
df	58	
t Stat	0.22655559	
P(T<=t) one-tail	0.41078295	
t Critical one-tail	1.67155276	
P(T<=t) two-tail	0.82156591	
t Critical two-tail	2.00171748	

Hasil T-Test Teksture

t-Test: Two-Sample Assuming Equal Variances

	<i>Kontrol</i>	<i>Pengembangan</i>
Mean	3.466666667	3.433333333
Variance	0.395402299	0.322988506
Observations	30	30
Pooled Variance	0.359195402	
Hypothesized Mean Difference	0	
df	58	
t Stat	0.215406592	
P(T<=t) one-tail	0.415103011	
t Critical one-tail	1.671552762	
P(T<=t) two-tail	0.830206022	
t Critical two-tail	2.001717484	

Hasil T-Test Keseluruhan

t-Test: Two-Sample Assuming Equal Variances

	<i>Kontrol</i>	<i>Pengembangan</i>
Mean	3.633333333	3.533333333
Variance	0.3091954	0.326436782
Observations	30	30
Pooled Variance	0.31781609	
Hypothesized Mean Difference	0	
df	58	
t Stat	0.6870015	
P(T<=t) one-tail	0.24740981	
t Critical one-tail	1.67155276	
P(T<=t) two-tail	0.49481961	
t Critical two-tail	2.00171748	

Hasil T-Test Warna

t-Test: Two-Sample Assuming Equal Variances

	<i>Kontrol</i>	<i>Pengembangan</i>
Mean	3.566667	3.433333333
Variance	0.322989	0.254022989
Observations	30	30
Pooled Variance	0.288506	
Hypothesized Mean Difference	0	
df	58	
t Stat	0.961407	
P(T<=t) one-tail	0.170169	
t Critical one-tail	1.671553	
P(T<=t) two-tail	0.340339	
t Critical two-tail	2.001717	

Lampiran 11. Hasil uji proksimat



Lab. Chem-Mix Pratama

HASIL ANALISA

Nomor:012/CMP/04/2019

Laboratorium Pengujian : Laboratorium Chem-Mix Pratama

Tanggal Pengujian : 12 April 2019

No	Kode Sample	Analisa	Ulangan 1	Ulangan 2
	Sorgum Choux Pate Jagung Vla	Air	55.8484 %	55.8672 %
		Abu	1.0488 %	0.9632 %
		Protein	5.4846 %	5.7588 %
		Lemak	22.7000 %	22.6657 %
		Serat Kasar	5.2267 %	5.1744 %
		Karbohidrat	9.6912 %	9.5704 %
		Energy	266.1657 kal/100g	266.5614 kal/100g

Diperiksa oleh penyelia,

Sigit Sujarwo

Analisis

(.....)

Kretek, Jambidan, Banguntapan, Bantul, Yogyakarta
Telp. 085 100 116 832

Lampiran 12. Resep pengembangan *gumchopa*

Gumchopa (Sorgum Choux Paste Jagung Vla)

Porsi : 15 porsi

Cooking Time : 2 jam

Bahan :

Choux paste

75 g margarine/ butter

150 ml air

2 g garam

25 g tepung sorgum putih

75 g tepung terigu

167 g telur

Bahan topping almond :

40 gr putih telur

25 gr tepung terigu rendah

50 gr gula halus

50 g almond kupas cincang kasar

Bahan vla jagung :

500 ml susu cair

100 g gula

75 g maizena

100 g jagung lokal

2 butir kuning telur

1 sdm margarine/ butter

Cara Membuat choux paste :

1. Siapkan topping almond : campur semua bahan topping (putih telur, gula halus, almond dan tepung terigu)
2. Siapkan loyang, oles dengan margarine
3. Rebus air, margarine, gula dan garam sampai mendidih
4. Tambahkan terigu dan tepung sorgum adk dengan wooden spatula sampai kalis

5. Tunggu adonan hingga agak dingin, tambahkan telur satu per satu
6. Bentuk lonjong dengan startube dan pipping bag diatas loyang
7. Oles dengan topping almond
8. Oven dengan suhu 200 derajat selama 30 menit atau sampai matang

Cara Membuat vla jagung :

1. Blender susu dan jagung hingga jagung halus
2. Campur susu dengan gula dan maizena
3. Masak campuran tadi hingga mengental
4. Aduk terus hingga mengental
5. Turunkan dari perapian
6. Tambahkan kuning telur, aduk merata

Cara mengisi :

1. Lubangi choux paste dan semprotkan vla jagung, isi hingga penuh
2. Hias permukaan dengan

Tips & trick :

1. jangan membuka tutup oven selama proses pemangangan
2. pastikan oven sudah dipanaskan sebelum proses pemangangan
3. saat memasukkan telur dalam adonan, pastikan adonan tidak dalam keadaan panas.
4. Pastikan texture adonan choux kental seperti lem, tidak terlalu encer atau terlalu kering

